

"Somos flexibles con los baserritarras porque si no desaparecería el cultivo del manzano"



IGNACIO JAVIER, TÉCNICO DE DESARROLLO POLÍTICO, LLEVA 25 AÑOS TRABAJANDO EN LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA. CONOCE PERFECTAMENTE LAS DIFERENTES VARIANTES DE MANZANO EXISTENTES EN EL TERRITORIO HISTÓRICO, SUS CARACTERÍSTICAS Y LOS CUIDADOS QUE NECESITAN. EL TÉCNICO VELA POR LOS INTERESES DE LOS BASERRITARRAS PERO, AL MISMO TIEMPO, DEBE TENER EN CUENTA Y RESPONDER A LAS NECESIDADES DE LOS ELABORADORES DE SIDRA.

-¿Qué cantidad se ha destinado durante el 2006 para ayudas de plantación de manzanos en Gipuzkoa?

-La Diputación comenzó con estas subvenciones hace ya 24 años y actualmente, los baserritarras pueden recibir ayudas en el momento de la plantación de los frutales y transcurridos tres años, si el cuidado de los manzanos es el adecuado. La Diputación ha destinado durante 2006 4.882 euros a la plantación de manzanos; así, son 23 las explotaciones que han recibido subvenciones, un total de 4252 manzanos con una ayuda de 3,5 euros por frutal. En el caso de las subvenciones que la Diputación concede a los tres años de la plantación del frutal, durante 2006, la Diputación ha destinado 16.944 euros en 21 explotaciones.

-¿Qué nivel de exigencia existe por parte de la Diputación a la hora de conceder las subvenciones?

No podemos ser excesivamente exigentes porque desaparecería el cultivo del manzano. En el último censo que se realizó en 1991 la media de superficie que se dedica al manzano no llega a media

hectárea por baserritarra, es decir, son más bien huertos frutales. El casero planta en terrenos en pendientes y difícilmente mecanizables porque no tiene dónde elegir y es el terreno que hay. Por tanto, establecemos unas normas básicas, con un mínimo de distancia entre manzanos, protegidos del viento y evitando zonas de encharcamiento, pero son unos mínimos.

-¿Existen otras ayudas?

Conjuntamente con el Gobierno vasco, la Diputación otorga ayudas a las empresas elaboradoras de sidra natural. La Diputación ha concedido 280.000 euros y las inversiones son para adecuar las instalaciones de elaboración y envasado a la reglamentación técnica sanitaria vigente. Nuestras ayudas complementan las otorgadas por el Gobierno vasco hasta un 40% de la inversión.

-La mesa de la manzana está ya en marcha. ¿Cuáles son sus objetivos?

La fruta es la materia prima de la sidra y debemos conocer muy bien las características de las variedades, la época de la maduración, cómo utilizarlas, cómo cultivarlas, los taninos... Tiene que existir una calidad de manzana y la fruta debe cumplir unos mini-

mos. Hay que llegar a un común denominador de qué manzana vale y éste es uno de los objetivos del órgano. Sin duda alguna hay que buscar las plantaciones acordes a las necesidades que existen hoy en día; la recogida de la fruta es uno de los aspectos que hay que tener en cuenta, que la manzana sea sana, que esté en su óptimo punto de maduración, el color, las orientaciones a la hora de plantar, las características del suelo. Todos estos factores hay que tenerlos en cuenta y hay que sistematizarlos.

-¿Se perciben, tal y como dicen algunos sidreros, las consecuencias del cambio climático en la maduración de la manzana?

En mi opinión hacen falta periodos más largos para percibir este cambio. Sin duda, los científicos están demostrando que es un fenómeno que se está dando pero yo creo que en realidad existe un desconocimiento profesional que tiene mayor relevancia que el calentamiento de la tierra. Cuanto mayor desconocimiento existe, más se buscan las causas de los cambios en factores externos. Las personas que saben cultivar y podar no están tan pendientes de factores externos como la fase lunar o la climatología.

se necesitan
SOCIOS

Experto Labor 1, 2, 3, 4, 5
20040 Donostia San Sebastián
Tél: 943 437 309
Fax: 943 437 312
E-mail: medicusmundi@telefonos.com

medicus mundi

CARNICAS

SAN MARCIAL, S.COOP

Servicio
al profesional

943 493 136

Zuaznabar, 70 (OIA RTZUN)
Fax: 943 493 296



DISFRUTA!
QUE NOSOTROS
CONDUCCIMOS
POR TI!



www.autocaresdavid.com

e-mail: info@autocaresdavid.com

Tel: 943 49 33 44

sagardotegia erretegia

www.laiaerretegia.com

laia

Asador Sidrería Laia

Bº Arkolla 33 (20.280)

HONDARRIBIA

Tel: 943 64 63 09

Especialidad en
carnes y pescados a la parrilla

Menú del día

Menú de sidrería

Sidra al txotx de nuestras propias barricas

Bodas, banquetes, reuniones de empresa...

Preparamos menús a su medida

GURUTZETA SAGARDOTEGIA,
BERRIKUNTZA ETA TRADIZIOA
SAGARDO NATUREALEAN

Tel. 943 55 22 42

